



SASBACHER

2023

LIMBURG SCHEUREBE

KABINETT TROCKEN



WEIN-NR.	223/11-23
SORTE	Scheurebe
LAGE	Sasbacher Limburg
QUALITÄTSSTUFE	Kabinett
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 6,4 g/l Gesamtsäure 5,6 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	In der Nase öffnet sich diese Scheurebe mit einem intensiv exotischen Aromenspiel. Maracuja, Litschi, etwas Cassis, dezente Minze und Kräuteraromen sind zu entdecken. Die feine Abstimmung der Süße/Säure bringt Substanz und Struktur.
EMPFEHLUNG	Passt gut zu Paella, Meeresfrüchte, Sushi und allen würzigen asiatischen Speisen sowie allerlei Salaten.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille

DER SASBACHER WINZEREKELLER ist als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition einem hohen Qualitätsanspruch verpflichtet. Das Sasbacher Terroir ist einzigartig. Der schwere dunkle Vulkanverwitterungsboden und das badisch-mediterrane Klima am Kaiserstuhl schaffen hervorragende Voraussetzungen für unsere ausgezeichneten Weine.